

Rezept

# Kartoffel-Spargel-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Spargel-Salat, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> fest kochende Kartoffeln	Salz
<b>5 EL</b> Weißweinessig	<b>5 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>180 ml</b> Gemüsebrühe	Pfeffer
<b>500 g</b> weißer Spargel	<b>150 g</b> TK-Erbsen
<b>3</b> Frühlingszwiebeln	<b>50 g</b> Bärlauch
<b>1 Bund</b> Kräuter für Grüne Sauce	<b>1 EL</b> Senf
<b>200 g</b> saure Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Essig, Öl und 100 ml Brühe verrühren, über die Kartoffeln gießen, salzen und pfeffern, mischen.
2. Spargel schälen, putzen und quer dritteln. In Salzwasser 12-15 Min. garen, die letzten 2 Min. die Erbsen zugeben. Abgießen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Bärlauch und Kräuter waschen, hacken, mit übriger Brühe pürieren. Mit Senf, Sahne und Zwiebeln verrühren, alles mit Kartoffeln mischen.